

Gâteau aux clémentines



Ingrédients :

2 ou 3 clémentines entières (laver la peau)
2 oeufs
200 g de sucre
90 g d'huile de tournesol
220 g de farine
extrait de vanille et/ou 1 sachet sucre vanillé
1 sachet de levure chimique

Préparation :

Préchauffer le four 180°

Mettre le moule silicone sur la plaque alu perforée. J'ai utilisé le moule Neptune Demarle Flexipan® sans beurrer ni fariner bien entendu, si vous n'utilisez pas de moule silicone, il faut beurrer et fariner le moule avant d'y mettre la pâte.

Mettre dans le bol du ~3momix~ les clémentines avec la peau et coupées en 4, les oeufs, la vanille et le sucre. Régler **1 mn / 50° / vit 4**

Ajouter l'huile et mixer **6 sec / vit 4**

Pour finir ajouter la farine et la levure et mixer **10 sec / vit 5**

Verser la pâte dans le moule , enfourner 30 à 40 m à 180°



Avec les compliments de Nelly votre Conseillère

<http://3momix.canalblog.com>

tél : 03.54.08.02.76